

Verpflegungsangebot im Festzelt mit Programm

Verpflegungsangebot im Festzelt



concept by 

Salad (Vorspeisen)	Maori Grill	Beverage
mixed leaf salad 9.50 Saisonale, farbige Blattsalate an Sesam-Honig-Dressing mit Gemüsemark und gehackten Curry-Cashews.	filet mignon 200gr.....44.50 Grilliertes Black Angus Rindsfilet mit geschmolzener Café de Paris und Pommes Frites.	softdrinks4dl.....5.00 Mineral, Coca Cola, Cola Zero, Fusetta
maori ceasar 11.50 Eisbergsalat mit Parmesan, Speck, Knoblauch-Croutons und Caesar-Dressing.	Hildebrand < RARE blutig, kurz angebraten MEDIUM Kern rosa WELL DONE durchgebraten	müller bräu baden3.3dl.....5.00 café, Espresso4.00
Hawaiian Fusion	wasabi pea crusted ahi39.00 Kurz grillierter (roher Kern) Bluefin-Tuna mit Wasabi-Pistazien-Kruste. Angerichtet auf Gemüsebeet mit Soja-Ingwer Sauce und Jasminreis.	Tiki Drinks
vulcano beef 29.50 Gebratene Rindshuftstreifen mit Broccoli und Frühlingszwiebeln. Serviert an einer würzigen asiatischen Schwarzwurfsauce mit Jasminreis.	tiki scower26.50 Hawaiianischer Pouletspieß mit würziger Teriyaki-Marinade und Pommes Frites.	mai tai14.00 Verschiedene Rum, Gin, Curacao, Mandelsirup und Frucht-Säfte. Der Klassiker aus Tahiti.
teriyaki Sautierte Pouletbrust, Rindshuft oder Gemüse an Teriyaki-Sauce mit Frühlingszwiebeln, Broccoli und Jasminreis.	Heiki (Kids)	lava pit14.00 Unser Erdbeer-Caipirinha. Kann man auch als „normalen“ Caipirinha bestellen.
chicken25.50 vegetables22.50	maori nuggets 12.50 Frittierte Pouletbrust-Stücke an Knusperpanade mit Pommes Frites und Ketchup.	longdrinks4dl 40vol.%.....12.00 Whiskey Cola, Cuba Libre, Vodka Lemon etc.
Küche: DO. 17:30 - 23:00 FR. 17:30 - 01:00 SA. 11:30 - 01:00 SO. 10:00 - 21:00	Sweets	Strawberry Margarita Tequila, Curacao, Lime und Erdbeer 1/2 Liter.....24.00 1/1 Liter.....48.00
new york cheesecake9.50 Cheesecake mit Schagrahm.	Wine Selection	Proseccoprose...1dl 8.00 7.5dl 46.00 Pinot Grigio Cami1dl 4.50 5dl 21.00 Grave del Friuli DOC, Italy Sunrise Chardonnay ..weiss...1dl 4.50 7.5dl 32.00 Concha y Toro, Chile Senza Parolerot.....1dl 6.00 5dl 29.00 Salento Amabile Puglia IGT, Italy Ojo de Aguarot.....1dl 7.50 7.5dl 49.00 Cabernet Sauvignon, Dieter Meiers, Argentina Maurorot.....7.5dl 75.00 Mauro, Castilla y Leon, Spain Aaltorot.....7.5dl 82.00 Aalto, Ribera del Duero, Spain









Programm im Festzelt

Gewerbeausstellung Mutschellen 25.-28. April 2019 **MEGA19**

Öffnungszeiten: Do 17-02 Uhr ★ Fr 17-03 Uhr ★ Sa 11-03 Uhr ★ So 10-21 Uhr



Free ENTRY

Donnerstag 25.04.19 21.00 Uhr
CHARLY'S COMEDY CLUB mit
Rob Spence, Fabian Unteregger und Chrissi Sokoll
 Charles Comedy Club lässt die alltäglichen Sorgen vergessen und bringt sie herzlich zum lachen. Ein Amen auf den Godfather of Black Swiss Comedy: Charles Nguela!




Freitag 26.04.19 21.00 Uhr
PAMELA O'NEAL
BECAUSE IT FEELS SO GOOD!
 PAMELA O. die getrost als „kleine Schwester“ von Showgrößen wie Aretha Franklin, Diana Ross und Tina Turner durchgehen kann. Die aus Kalifornien stammende Sängerin präsentiert mit ihrer Band einen stimmungsvollen Mix aus Soul, Blues und Pop.




Samstag 27.04.19 21.00 Uhr
VOLXROX
SWISS WÖRKER MUSIG
 Von Bützern für Chrapfner, das ist VolXRoX. Auf seinem ersten Album kreiert das Quintett vom Rand des Emmentals einen völlig neuartigen Sound mit Örgeli, Boogie-Woogie und Country-Rock. Das MEGA-Highlight!



Donnerstag bis Samstag
WARM UP AND AFTERSHOW PARTY by DJ RETO KÄSER

SONNTAG 10.00 – 15.00 Uhr

NEW ORLEANS BRUNCH

Geniessen Sie feine Buttergipfeli, Semmeln, Zopf, verschiedene Brote, Muffins und Brownies, dazu gebratener Speck, Sausages mit Cajun-Beans, Maiskolben, Spiegeleier und Rührei. Aus dem Ofen servieren wir Spare Ribs, Chicken Wings, Hawaiian Chicken Spiesschen, Jambalaya und würzigen Schweinebraten zusammen mit French Fries und Mashed Potatoes. Zu dem finden Sie eine Auswahl an Weich- und Hartkäse, Aufschnitt, verschiedene Fruchtsäfte, Müesli, Flakes, Schokolade, Ovomaltine und Kaffee.



Brunch à Discretion pro Person Fr. 35.-
 Kinder bis 4 Jahre essen gratis.
 Kinder von 5 bis 12 Jahren für CHF 2.- pro Altersjahr.

RESERVATION OBLIGATORISCH

Es ist nur möglich, mit einer Tisch-Reservation zu brunchen!
 Gäste ohne Reservation können aus der „à la Carte“ Karte bestellen.

Mit Frühschoppenkonzert der AMM BIGBAND
 Beginn 10:00 Uhr.




Ab 15:00 Uhr Kinderkonzert mit
UELI SCHMEZER

NEW ORLEANS BRUNCH

NEW ORLEANS BRUNCH

Geniessen Sie feine Buttergipfeli, Semmeli, Zopf, verschiedene Brote, Muffins und Brownies, dazu gebratener Speck, Sausages mit Cajun-Beans, Maiskolben, Spiegeleier und Rührei.

Aus dem Ofen servieren wir Spare Ribs, Chicken Wings, Hawaiian Chicken Spiesschen, Jambalaya und würzigen Schweinebraten zusammen mit French Fries und Mashed Potatoes

Zudem finden Sie eine Auswahl an Weich- und Hartkäse, Aufschnitt, verschiedene Fruchtsäfte, Müesli, Flakes, Schokolade, Ovomaltine und Kaffee.

Brunch à Discretion pro Person CHF 35.00

Kinder bis 4 Jahre essen gratis.

Kinder von 5 bis 12 Jahren für CHF 2.00 pro Altersjahr.

Reservation obligatorisch!

Platzreservation

